

ビール大麦がいつから収穫できるかがわかるチャートを作成しました

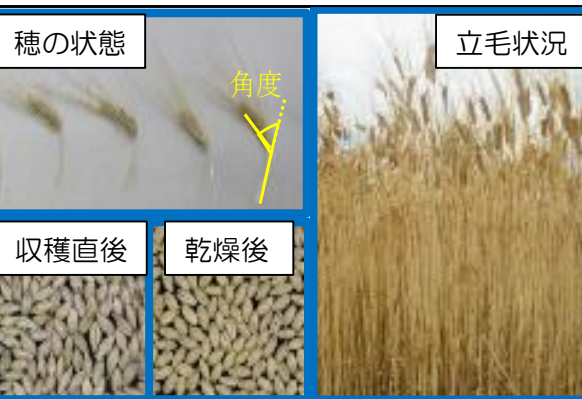
スカイゴールデン 適期収穫開始チャート

収穫開始日（成熟期2日後）

子実水分：22% 穂首角度：約45～55°
等級：ビール等外上

出穂からの平均気温の積算：約690℃

芒、穂及び穂首節間は薄い褐色である。穂首の湾曲が目立ち、全体の8割が45°程度以上。粒は薄い褐色で表面はなめらか。爪跡がわずかにつき、ほぼ切断できない。



成熟期3日前	穂の状態	立毛状況
温度：約15° 出穂からの平均気温の積算：約500℃ 芒は薄い褐色。穂は全体的に薄い褐色だが、一部の基部には緑色が残る。穂首節間は薄い褐色でやや弾力がある。穂首の湾曲はあまりない。粒は薄い褐色で、腹側に黄緑色が残るものもある。一部爪跡がつくものがあり、切断できる。		
成熟期 温度：約30～40° 出穂からの平均気温の積算：約650℃ 芒は薄い褐色で、穂はすべて緑色が抜けて薄い褐色である。穂首節間は薄い褐色でやや弾力がある。穂首の湾曲が始まり、全体の8割が30°程度以上。粒は薄い褐色で表面はなめらかで、爪跡がわずかにつき、爪（ろう）程度の硬さで、切断できる。		
成熟期2日後 温度：約5～55° 等級：ビール等外上 出穂からの平均気温の積算：約690℃ 芒、穂及び穂首節間は薄い褐色である。穂首の湾曲が目立ち、全体の8割が45°程度以上。粒は薄い褐色で表面はなめらか。爪跡がわずかにつき、ほぼ切断できない。		
成熟期4日後 温度：約10～80° 等級：ビール等外上～ビール2等 出穂からの平均気温の積算：約730℃ 芒、穂及び穂首節間は薄い褐色である。穂首の湾曲が進み、全体の8割が70°程度以上。粒は薄い褐色で、腹側にはしわが目立つ。粒は硬く、爪跡がつかず、切断できない。		

開発のねらい

ビール大麦は適期に収穫しないと品質が低下してしまい、ビールの原料として出荷できなくなります。そこで、岡山県で栽培を勧めている品種「スカイゴールデン」について、見た目から収穫開始時期を判断できるチャートを作りました。

新技術の概要

- チャートには、収穫開始時期前後の穂や粒の様子を写真で掲載しています。
- また、見た目の色や粒の硬さなどの特徴も記載しています。
- この品種では、全体の8割の穂の穂首の角度が45度以上になった成熟期2日後から、収穫が可能になります。

活用場面

本技術は岡山県内の「スカイゴールデン」栽培地域に適用できます。適切な時期に収穫することで、良質なビール大麦が収穫でき、農家所得の向上につながります。